vole cocer̄ gli buttirai su dellacqua pianamente co̅ tale acuciditie / ch̄ non n̄a di via quello sale posto sopra il pesce / agiognendoli ancora vn poco di aceto / tanto ch̄ venga astar̄ il brodo sopra al pesce / doi dita / & fallo bollir̄ spumandolo molto bene / Et como non fa piu schiuma gli leuarai di sotto quasi tutto il foco p lasciarlo bollir̄ quanto piu adagio ti poterai tanto ch̄ sia cotto / Dapoi cauallo fore sopra ad vna tauola netta ad asciuccar̄ / & di sopra gli metterai delle spetie dolci / Et co̅ questa trutta darai il sapor̄ bianco ch̄ habia zenzeuero assai Et quando e / piccola nettatala molto bene Et tagliala per̄ longo dala schina dalluna parte & dallaltra Et in quelli tagli mettirai del sale molto bene & sottilmente negli metterai i corpo / Poi lafarai star̄ i so̅ presciá tra doi taglieri con qualch peso di sopra per spatio doi ó tre hor̄ / Et fatto questo lanfarmarai & frigerai & i bono olio bene adagio Et in questo modo la poterai co̅seruare tre o quattro di se ti piace.

Tenche.

Le tenche sono tre modi de boni / Il primo allessa quando ella e grossa / & per suo sapor̄ gli farai sopra vn brodetto co̅ agresto spetie / & petrosillo tagliato menuto Et co̅ vn pocho del brodo medesimo de la tenca / Il secondo modo la poi far̄ reuersciata essendo grossa la raschiarai & mettirai molto bene fendendola dal capo ala coda pel filo de la schina ne cauarai fora tutto le i teriora & romperali ben le costie da tutti doi li lati / Poi prendirai le sue oua / el grasso el fegato / & no hauendo la tencha seranno bone quelle di altri pesci Et habi del petrosillo & ale bone herbe adorifer̄ le battirai molto bene i seme / con questi fegati & oua / & grasso del pesce giognendo gli vn pocho daglio tagliato menuto cioe / i pezoli piccoli / vn poco di pepe del zafrano / & del sale / vn pochetto daglio / Item del prune damascene secche ó del uisciuoli / o cerase ó delluua passa ó gilebo co̅ alq̄nti pignoli mondi / Item vn rosciio doua ó doi fresche secundo il tempo / Incorporando molto bene tutte queste cose le metterai sopra a questa tenca riuersciio e / sopra la pelle ch̄ la pelle venga dallo lato dentro & falla cosc̄ir̄ co laco & col filo / ó uero la ligarai molto ben̄ i torno i torno co̅ vno spago i modo ch̄ ritenga questo pieno / & mettila sopra la graticola dandoli il focho ad asio ch̄ vole tempo assai ad esser̄ ben cotta / & rostendola li farai vna salamora co̅ aceto / oglio / sale / zafrano / pepe / & vn poca di sapa / Et como la uolti ch̄